SUPPLÉMENT
A LA REVUE DE MYCOLOGIE

Principaux collaborateurs :
A. Bessin, C. Fauvel, Dr Guétrot, H. Romagnesi

Tome I, numéro 4. — 1er août 1936

Chronique anecdotique

EMPOISONNEMENTS CRIMINELS PAR LES CHAMPIGNONS

(*suite*)

En ce printemps de 1918, j'étais fort affairé. Néanmoins, j'avais suivi avec passion les étapes successives de cette affaire Girard. Un soir qu'après les fatigues de la journée je compulsais mes auteurs familiers de mycologie, les diverses phases de cette affaire défilèrent devant mes yeux et ce fut dans mon esprit une soudaine illumination. J'atteignis rapidement l'année 1886 du Bulletin de la Société Mycologique de France et je relus, page 129 :

« Un fait très étonnant s'est passé cet automne sur le marché d'Epinal. Une femme y vendait de l'*Amanita mappa* Fr. Un de nos collègues, surpris de rencontrer l'*Amanita mappa* dans le panier de cette femme lui en fit l'observation. La marchande y répondit en mangeant devant lui ce dernier champignon *cru* et lui assura n'en avoir jamais été incommodée. »

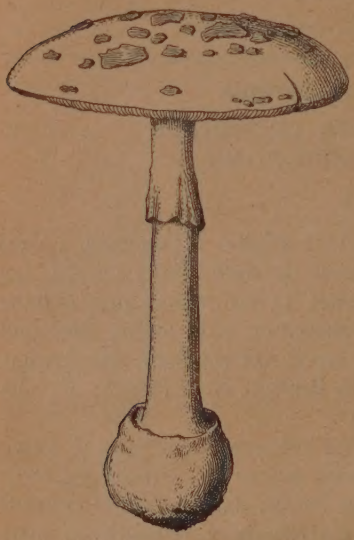
C'est donc, pensais-je, que l'amanite mappemonde — on dit plus couramment aujourd'hui l'*Amanite citrine* — n'est pas vénéneuse. Voilà bien l'origine des mécomptes éprouvés par Girard dans ses tentatives d'empoisonnement par les amanites. Sur la foi de ses livres de champignons qui donnent *tous* cette amanite comme mortelle, il l'avait utilisée indifféremment avec la phalloïde. Je supposais immédiatement que lorsque le plat produisait son effet, il y avait *phalloïde;* quand il le manquait, c'est *mappa* qui était servie. Voilà bien pourquoi mon empoisonneur, délaissant les amanites, a recouru parfois au bacille d'Eberth, ou à un autre poison. La brave femme du marché d'Epinal devait donc avoir raison? Elle a sûrement raison, cela se confirmait dans mon esprit, mais Girard *peut seul le dire.*

Et dans la confiance que j'avais alors en moi-même, j'ajoutais tout bas, avec une juvénile conviction : « Il faut qu'il le dise. *Il le dira!* »

*
**

Le Directeur de la prison de Fresnes avait pour moi beaucoup de complaisances. Sans être mycologue, il appréciait les champignons, et

lorsque je pouvais trouver deux heures de liberté, nous allions en cueillir souvent ensemble.

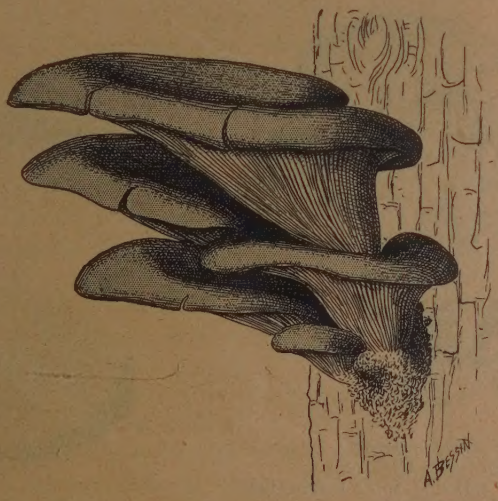


Amanita citrina et *mappa.*
Amanite citrine et sa variété blanche. L'Amanite citrine et sa variété blanche, reconnaissables notamment à leur forte odeur de pomme de terre crue, et aux écailles blanchâtres subsistant sur le chapeau étalé, ont été longtemps considérées comme des champignons mortels, En réalité, ils sont inoffensifs malgré leur saveur peu agréable.

Amanita phalloïdes
Amanite phalloïde
Le champignon mortel par excellence, causant plus des 95 % des empoisonnements suivis de mort. L'Amanite phalloïde et ses deux satellites, l'Amanite vireuse et l'Amanite printanière, constituent *les trois seuls champignons mortels* de la flore européenne.
(Dessins inédits de A. Bessin.)

On sait que la prison de Fresnes ouvre ses portes sur la Nationale 186, qui relie Choisy-le-Roi à Versailles. Cette agréable route, toute bordée d'arbres, longe Robinson, traverse le bois de Verrières et une pointe de la forêt de Meudon. C'est un coin de dilection pour la cueillette des champignons et tout particulièrement des champignons lignicoles. En effet, le long de cette route, soit à cause de la fréquence des passages d'automobiles, soit à cause du goudron, ou de la nature du sol, les arbres meurent avec une fréquence désespérante. Mais comme l'a dit le plus parfait philosophe et l'un des meilleurs poètes de la Rome antique, Lucrèce : « Aucun corps ne peut

naître, sans que d'autres y contribuent par leur mort » (1). Ce qui veut dire que sur ces arbres morts ou mourants, nous cueillions force champignons. Nous trouvions le plus fréquemment la *collybie à pied de velours* et le *pleurote en huître*. Le premier de ces champignons est excellent sauté au beurre, mais après qu'une courte ébullition à l'eau salée l'ait débarrassé d'une matière mucilagineuse et d'une légère saveur vireuse qu'il abandonne facilement. Le second, sauté sans blanchiment préalable, présente une chair ferme et croquante sous la dent, des plus agréables. Goût et consistance, il rappelle cet excellent coquillage monovalve appelé *ormet* ou *ormeau* (*Haliotis tuberculata*) ; c'est



Pleurotus ostreatus
Pleurote en huître. Comestible excellent

à s'y méprendre. J'ai toujours souhaité servir à mes commensaux un plat d'ormets mélangés à des pleurotes en huître, les deux mets tronçonnés de même façon. Je gage qu'aucun d'eux ne saurait distinguer le coquillage du champignon. Mais l'apparition des ormets sur les marchés est aussi capricieuse que la poussée ou la découverte du *Pleurotus ostreatus*. L'occasion souhaitée de réaliser cette petite expérience ne s'est pas encore produite.

---

(1) *Haud igitur penitus pereunt quaecunque videntur,*
Quando alid ex alio reficit natura, nec ullam
Rem gigni patitur, nisi morte adjuta aliena.
Lucrèce. *De nat. rerum* (Liv. I).

C'est au cours d'une de ces courtes promenades gastro-mycologiques que j'expliquai au Directeur de la prison l'intérêt que j'avais à aller questionner Girard. Il fut accédé à mon désir, mais en me priant de me hâter si je voulais réussir cette *interview*, car la phtisie faisait de grands ravages et Girard ne devait pas passer la semaine.

Porteur de quelques petites douceurs, j'étais le lendemain soir à l'infirmerie de la prison. On m'introduisit de suite dans la cellule de l'empoisonneur. Amaigri, décharné, ces quelques mois de détention l'avaient rendu méconnaissable. Je le vois encore dans son lit, vêtu de la chemise de grosse toile réglementaire, ses longs bras sur la

Collybia velutipes
Collybie à pied velu.
Comestible agréable après préparation convenable.

Ormet ou ormeau

couverture grise. Sur une petite table se trouvait un pichet de tisane; dans un quart régimentaire était déposé un cachet (d'un somnifère énergique, appris-je par la suite); enfin, dans une assiette de fer-blanc, quelques pommes de terre en robe de chambre, légumes du dîner que le malade avait conservés comme *en cas* pour la nuit.

Mes friandises furent les bienvenues. Après quelques paroles banales, j'arrivais au fait qui me tenait à cœur. Notre conversation peut se résumer ainsi :

— Vous connaissez les champignons?

— Mon père, qui est pharmacien, m'a appris à les connaître, et je m'y suis toujours intéressé.

— Vous savez que l'amanite phalloïde est un champignon mortel?

— Certes!

— Et l'amanite citrine aussi?

— Je ne l'ignore pas.

A ce moment, je comptais à Girard le doute que l'incident d'Epinal avait fait naître dans mon esprit.

« Je suis certain, lui dis-je, que si vous avez renoncé aux champignons vénéneux pour faire disparaître vos victimes, cela tient à des non-réussites que vous avez parfois éprouvées. La *citrine* est bien plus commune en forêt de Rambouillet que la *phalloïde*. Voilà l'explication, si la citrine n'est pas toxique, comme le laisse supposer l'incident d'Epinal. Allons, un petit effort de mémoire; rassemblez bien vos souvenirs. Verrues sur le chapeau : *insuccès;* chapeau lisse : *réussite*. Si vous le voulez l'énigme va être résolue. »

J'expliquais à Girard que je ne venais pas solliciter un aveu, mais éclaircir un petit problème scientifique; que personne ne nous entendait; que le secret le plus absolu lui était juré; qu'il n'avait qu'un geste à faire, un signe d'acquiescement, et que je comprendrais.

Mais il ne me fut pas possible de faire passer en lui un peu de la conviction, de la sincérité, du désir de savoir qui m'animaient. Il se contenta de hocher la tête en signe de complète dénégation.

Me penchant sur lui, je répétai une fois encore mon raisonnement, et je devais être aussi persuasif, aussi éloquent que Cyrano sous le balcon de Roxane... Mais je vis Girard agiter l'un de ses longs bras de droite à gauche et de gauche à droite, et il souriait étrangement. Je devinai nettement qu'il pensait : « Quel est donc ce *mouton* d'une nouvelle espèce qui met en avant l'intérêt supérieur de la science pour m'arracher des aveux! Pour qui me prend-il? »

Je compris qu'il n'y avait rien à faire, et j'en éprouvai un violent dépit. L'idée me vint bien, un instant, de serrer le cou de mon interlocuteur et de le secouer rudement en lui criant : « Avoue donc, animal! Ce n'est pas Deibler, mais la camarde qui te possédera sous peu, car tu ne franchiras les portes de ta cellule que les pieds devant. Allons, une bonne parole, *un mot utile,* avant de mourir! »

Mais ce geste, dépourvu de la plus élémentaire élégance, risquait, par surcroît, de demeurer complètement vain.

Je n'avais plus qu'à prendre congé. Je le fis en célant ma contrariété et en souhaitant à Girard beaucoup de choses que je ne pensais pas.

Trois jours plus tard, l'empoisonneur avait rendu sa vilaine âme au diable. Il emporta son secret dans la fosse commune.

*
**

J'avais oublié Girard et l'amanite citrine lorsque la belle thèse du Dr Chauvin, où cet excellent mycologue démontre la complète inno-

cuité de ce champignon, vint faire défiler à nouveau devant mes yeux les péripéties de cette vieille affaire et me confirmer l'hypothèse que j'avais échafaudée. Aujourd'hui que l'Atlas de Maublanc, scientifique et précis, a succédé au Dumée, vague et diffus (1), l'un des livres utilisés par Girard, les empoisonneurs de demain ne pourront plus manquer leur coup. Toute nouvelle découverte scientifique est ainsi suivie de sa rançon sociale.

***

Que devinrent les deux autres héroïnes du drame, la femme et la maîtresse de Girard? Elles passèrent en cour d'assises peu après le décès du principal coupable. La première récolta les travaux forcés à perpétuité et la seconde vingt ans de la même peine.

Elles se trouvaient récemment encore à la prison centrale de Montpellier, où les visita Francis Carco, ainsi qu'il le relate dans *Prisons de Femmes*. Passons-lui la parole (2) :

« Coquettement coiffée de son bonnet, une détenue comptable inscrivait, à l'écart des autres, des chiffres sur ses cahiers.

« — C'est Drouhin, me souffla Madame Chef à l'oreille. Vous rappelez-vous? Drouhin, ou si vous préférez, la femme Girard... l'empoisonneuse?

« ... Sa conduite était bonne; on venait même de la proposer à deux reprises en avril 1929, puis en 1930 — pour la commutation de sa peine en celle de vingt ans de travaux forcés. »

« Drouhin sentant qu'on parlait d'elle, leva la tête.

« Nous l'employons, dit le sous-directeur, à la tenue des livres.

« — Depuis quand est-elle ici?

« — Depuis neuf ans. Elle s'entend à merveille avec Doueteau, son ancienne rivale et complice, mais Doueteau n'a plus la force de travailler. Nous l'avons mise là-bas, voyez-vous, chez les vieilles.

« J'aperçus une femme sèche, aux cheveux blancs, très digne, encore très droite, qui, elle aussi, leva la tête.

« — Deux malheureuses, déclara Madame Chef. »

Malheureuses, peut-être, et il faut avouer que le contraire serait fâcheux. Mais le mot *malheur* n'est pas le seul qui convienne. Pour qui sait se souvenir — et si démodé que cela puisse sembler à certains modernes sociologues — il importe d'ajouter *justice*.

Camille Fauvel.

---

(1) Toutes réserves faites, bien entendu, pour les admirables planches de mon ami A. Bessin, qui illustrent cet ouvrage.

(2) Francis Carco : *Prisons de Femmes*, page 215. Les Editions de France. Sous le nom de *Madame Chef*, l'auteur de *Jésus-la-Caille* désigne la surveillante générale de la prison.

LES VOLVAIRES

■

Caractères généraux

Les Volvaires constituent, parmi les Agaricacés, un petit groupe bien caractérisé d'une quinzaine d'espèces relativement faciles à distinguer l'une de l'autre. C'est là, pour un genre de Champignons à lamelles une trop rare qualité pour qu'il ne soit pas permis de la relever. La facilité avec laquelle l'étude des Volvaires se laisse entreprendre s'explique d'ailleurs, non seulement par la netteté des caractères différentiels de ce genre, mais aussi par le fait que ce sont des champignons relativement peu fréquents : il s'ensuit que les auteurs ont eu moins souvent l'occasion d'en embrouiller la synonymie.

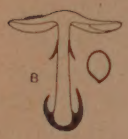
Les Volvaires sont essentiellement caractérisées par leur nature charnue, la facilité avec laquelle le chapeau se sépare du pied, par les lamelles arrondies, toujours libres ou même écartées du pied à leur insertion, très molles et appliquées d'abord l'une contre l'autre, roses ou roussâtres, les spores roses, et surtout par la présence, à l'état adulte, d'une volve membraneuse à la base du pied, volve provenant d'un voile général qui enveloppe le champignon à l'état jeune comme dans un œuf. Ajoutons que ce sont des champignons qui recherchent les lieux ou les substratums fortement azotés : fientes, fumier, résidus de distillation de certaines plantes, charpie ligneuse, champignons mêmes. Enfin, micrographiquement, elles possèdent des spores toujours ovales, rosées au microscope, des poils cystidiformes, renflés et non munis d'épines au sommet, et également des laticifères dispersés dans la chair.

Ces premières données permettent déjà de reconnaître facilement une Volvaire d'une Amanite ou d'un *Pluteus*. Les Amanites vraies ont, *en principe*, une volve et un anneau ; et si les Volvaires n'ont jamais d'anneau et toujours une volve, il est de nombreuses Amanites dont la volve n'est pas membraneuse, mais réduite à des bourrelets : c'est le cas des Amanites tue-mouches, rougeâtre, épaisse, des *Amanita excelsa, strobiliformis, aspera,* etc. Par contre, les Amanites du groupe appelé *Amanitopsis,* dont le type est l'Amanite à étui (*Am. vaginata*), ont une longue volve membraneuse et sont dépourvues d'anneau ; mais cette volve est allongée, engainante, et non pas globuleuse et ouverte comme celle des Volvaires. Enfin, la coloration des spores, blanche chez les Amanites, rose chez les Volvaires, est un critère distinctif absolu.

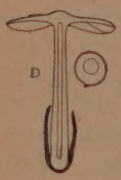
Quant aux *Pluteus,* voisins des Volvaires par leur stature, leurs spores roses et également ovoïdes, leur chair plutôt molle, ils s'en distinguent par l'absence de volve et leur habitat sur le bois mort.

Le tableau suivant résume ces caractères respectifs essentiels :

VOLVAIRES : spores roses, volve membraneuse, globuleuse et ouverte; pas d'anneau; sur les matières très azotées, parfois le sable, les débris de bois, parfois parasites d'autres champignons (A).

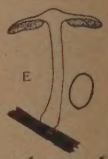


AMANITES : spores blanches, soit une volve membraneuse arrondie et ouverte (B), soit une volve fugace se réduisant à des bourrelets à la base du pied (C); un anneau; dans la terre ou l'humus.



AMANITOPSIS : spores blanches, une volve allongée, étroite, engainante; pas d'anneau; dans la terre ou l'humus (D).

PLUTEUS : spores roses, ni volve ni anneau; poussent sur le bois (E).



On peut classer les Volvaires en quelques sections selon leurs dimensions, la nature glabre-visqueuse ou fibrilleuse-sèche de la surface du chapeau, le mode de rupture plus ou moins manifestement étoilé de la volve. Quant aux caractères différentiels des espèces, ils s'appliquent à la couleur du chapeau, celle de la volve, l'habitat (terrestre, stercoral, etc.), et les dimensions des spores. Nous croyons devoir apporter une haute importance à la couleur de la volve et à la grandeur des spores. On mesurera, dans les tableaux de détermination qui terminent ce travail, la valeur subordonnée que nous donnons aux divers caractères.

TOXICOLOGIE -- COMESTIBILITÉ

Jusqu'en 1922, l'opinion unanime considérait sur la fois de renseignements anciens, transmis de livre en livre et jamais contrôlés, que la Volvaire la plus commune en Europe, *Volvaria gloiocephala* Fr. ex. D. C., était un champignon non seulement toxique, mais mortel. Elle prenait donc place à côté des Amanites phalloïde, printanière, vireuse et citrine.

Un certain nombre de travaux expérimentaux récents ont montré au contraire l'inocuité totale de la Volvaire gluante comme de l'Amanite citrine, aujourd'hui toutes deux complètement réhabilitées.

C'est au Dr A. Gautier et à René Maire que revient le mérite d'avoir montré pour la première fois que la *Volvaria gloiocephala* était parfaitement inoffensive, du moins en Algérie, où ces auteurs l'ont vue

communément vendue sur les marchés. Dans sa thèse de pharmacie et dans des notes ultérieures, M. E. Chauvin (1922-24) a précisé et généralisé ces conclusions, établissant que la Volvaire gluante était aussi inoffensive en France qu'en Afrique du Nord. Cet auteur put mettre en évidence l'existence dans ce champignon d'une hémolysine thermostabile à l'état de traces infimes, dont l'influence doit être considérée comme nulle au point de vue toxicologique. Les essais d'injections par voie sous-cutanée ou intraveineuse de suc frais du champignon, faites par Chauvin sur des cobayes et des chiens, furent concluants : aucun malaise ne s'ensuivit. Les expériences de G. Ferri, Delassus, faites vers la même époque, ont confirmé les précédentes. De même, Chauvin en France, Ferri en Italie, consommèrent eux-mêmes des quantités appréciables de cette Volvaire sans aucun inconvénient. Ces résultats infirmaient donc les expériences précédentes de Radais et Sartory, qui avaient cru empoisonner des cobayes par injections intrapéritonéale du suc de ce Champignon : en fait, de telles injections étant forcément septiques, il est vraisemblable que les animaux avaient succombé à une septicémie. Depuis les remarques de Ferri, Gautier et Chauvin, divers expérimentateurs ont confirmé les conclusions de ces derniers, et l'on doit maintenant considérer comme établie l'inocuité de la Volvaire gluante.

D'ailleurs, l'expérience pratique de cette comestibilité a été faite depuis longtemps par les paysans de diverses régions. Nous avons dit que René Maire avait signalé le parti que les indigènes tiraient de ce Champignon en Afrique du Nord. J'ai pu moi-même vérifier, en 1933, que la Volvaire gluante est très largement consommée dans le Nord du Portugal, notamment dans les régions de Boticas, Chaves, Vinhais, où elle constitue le Champignon le plus communément utilisé.

On peut donc dire maintenant que tous les représentants du genre *Volvaria* sont comestibles. Nous ajouterons même que la plupart constituent des comestibles appréciés. La valeur du *Volvaria bombycina,* l'espèce la plus charnue et la plus puissante du genre, est bien connue depuis longtemps à ce propos. Nous avons personnellement essayé le *Volvaria pusilla* Fr. ex Pers., dont la saveur est très agréable. Enfin, au cours de notre récent voyage à Madagascar nous avons constaté qu'une Volvaire cosmopolite, *Volvaria volvacea,* commune non seulement en Europe mais dans divers pays tropicaux, constituait pour les indigènes une nourriture très appréciée, même chez des populations qui utilisent peu les champignons dans l'alimentation. Cette pratique s'est étendue aux colons européens qui, en certaines régions de la Grande Ile, consomment à leur tour cet agaric à chair exquise. J'ai pu constater aussi que le mode de vie de ce champignon autorisait à penser que sa culture serait facile à réaliser partout.

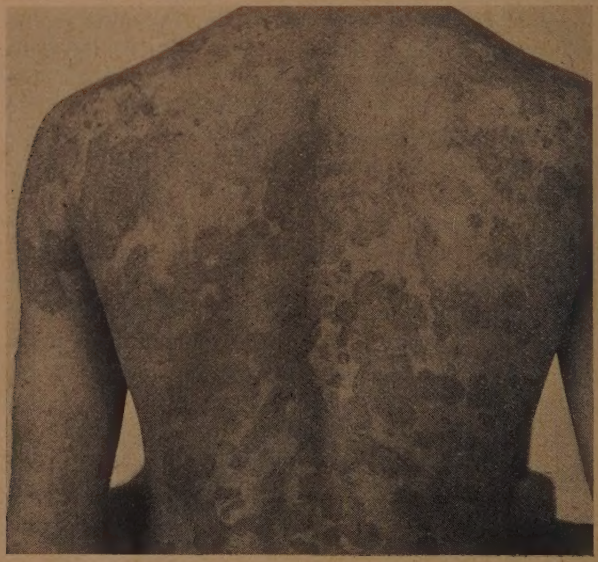
Mon excellent confrère, le Dr Sallet, qui s'est appliqué à la passionnante étude des usages alimentaires et médicinaux des Champignons en Indochine, m'a confirmé à son tour son mode de culture dans ce pays et l'usage que les Annamites en tirent. Je crois bon de traiter ici succinctement de cette question toute nouvelle qui ouvre des horizons aux champignonnistes européens.

(*A suivre.*) Roger Heim.

LES CHAMPIGNONS PARASITES DE L'HOMME

Le pityriasis versicolor

Cette maladie, peut-être moins fréquente que la dyshidrose mycosique, est cependant assez commune. Elle n'est pas grave, mais très tenace, et souvent méconnue, parce qu'elle se confond avec d'autres maladies d'étiologie cependant très différente.



Cette maladie se manifeste par l'apparition sur le thorax de petites taches couleur « café au lait », qui s'accroissent à la fois en surface et en nombre. Ces taches confluent en formant de grandes surfaces brunes sur la poitrine et le dos. Fait assez curieux, des zones de peau saine sont toujours réservées : jamais la teinte brune n'est uniforme, et cet aspect pourrait faire croire à une pigmentation générale de la peau.

Certains malades ne souffrent aucunement de ces taches, d'autres, au contraire, en éprouvent des démangeaisons vives.

Lorsque avec l'ongle, ou mieux avec un vaccinostyle, on gratte cette peau brune, on enlève un copeau épidermique, et, sous ce lambeau enlevé, apparaît une peau lisse, brillante, rosâtre. On a comparé le reflet de cette peau à celui de la cire.

En éclaircissant à la potasse ces fragments épidermiques et en les examinant au microscope, on observe peu de cellules épidermiques, mais une multitude de petits fragments mycéliens, très réfringents, de 3 à 4 μ de diamètre et de 5 à 10 μ de long ou même plus. Ces fragments sont trapus, irréguliers. En outre, on observe des éléments sphériques de 3 à 4 μ de diamètre, isolés ou groupés en amas (fig. 2). Sur les milieux usuels ce champignon ne se développe pas, sa culture est difficile. Faute d'éléments de comparaison, cette espèce a été souvent changée de genre ; nous croyons qu'il est mieux de lui laisser son nom ancien de *Malassezzia furfur*.

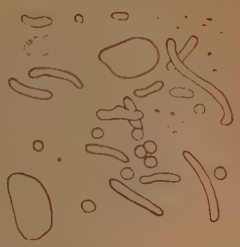


Fig. 2

Notes de Technique

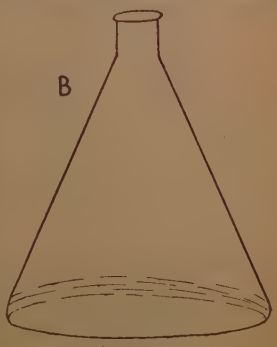
Récipients servant à la culture des champignons parasites de l'homme

a) *Tubes à essai.* Des tubes à essai de toutes dimensions sont utilisés ; s'ils sont petits, il faut moins de milieu de culture pour les garnir ; mais les champignons n'y ont pas assez de place ni assez d'air pour se développer ; s'ils sont volumineux, il faut beaucoup de coton pour boucher ces tubes et beaucoup de milieu de culture ; les tubes ainsi préparés reviennent à un prix élevé. Le compromis généralement adopté réside dans l'utilisation de tubes à essai dont les dimensions sont voisines de 180 m/m de haut et de 18 m/m de diamètre (fig. A).

A

La nature du verre a peu d'importance pour les milieux de culture dont la composition chimique est imprécise, tel le milieu de Sabouraud. Au contraire, lorsque celle-ci doit être rigoureusement connue, il faut utiliser des verres qui ne se dissolvent pas dans le milieu de culture. On utilise des « verres neutres », ou des verres du type Bohême ou Sibor, ou encore mieux du pyrex.

Le verre doit posséder une autre qualité nécessaire pour les milieux de culture usuels : il ne doit pas se dévitrifier, c'est-à-dire qu'après chauffage à 180°, puis refroidissement, il doit conserver sa transparence, ne pas se cristalliser.



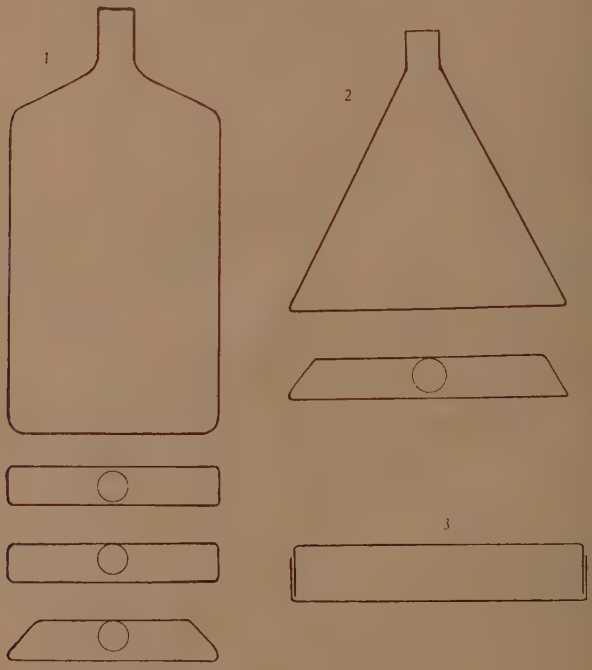
B

b) *Vases d'Erlenmeyer.* Ces vases tronconiques permettent des cultures sur des surfaces assez grandes, avec une aération suffisante fig. B).

c) *Boîtes de Roux.* Ces boîtes rectangulaires permettent d'avoir une grande surface de cul-

ture pour une quantité minimum de milieu de culture; l'ouverture est souvent centrée, mais on a réalisé des boîtes à ouverture excentrée, ce qui facilite un peu les manipulations lors de l'inclinaison du milieu de culture. Les boîtes rectangulaires sont moins commodes que les boîtes triangulaires, car, dans celles du premier type, l'accès dans les angles, situés près de l'ouverture, est difficile avec un fil de platine.

d) *Boîtes de Pétri.* Très utilisées autrefois, leur emploi a perdu de son importance. Elles sont à déconseiller dans les cultures de champignons. Les champignons se développent lentement et la fermeture de ces boîtes est insuffisante,



bactériologiquement parlant, pour permettre de conserver suffisamment longtemps des cultures pures (fig. 3).

e) *Ballons.* Ils ne sont guère utilisés que lorsque le milieu de culture est liquide et lorsque l'on veut étudier les modifications de ce milieu sous l'influence de la culture elle-même.

Jacques Duché.

INFORMATIONS

A la suite d'une nouvelle propagée en France et que quelques collègues américains avaient cru devoir confirmer, nous avons annoncé dans notre fascicule de juin qu'un accident mortel serait survenu à notre collègue hollandais, le mycologue Donk. Il semble qu'une confusion avec le physiologiste néerlandais Dr. Dolk, tué dans un accident en Californie, ait été à l'origine de cette fausse nouvelle. Le Dr. Boedijn, le distingué mycologue de Buitenzorg, arrivé depuis peu en Europe, vient de nous confirmer que le mycologue M. A. Donk était actuellement à Soerabaja (Sumatra), où il rédige un travail d'ensemble sur les Basidiomycètes. Nous nous réjouissons de le savoir en excellente santé et lui présentons, avec nos regrets d'avoir accepté l'information étrangère, nos félicitations.

Expéditions

Notre excellent collègue W. J. Lütjeharms, actuellement en mission à Java, nous annonce qu'en compagnie de Mme Lütjeharms, il est parti le 21 mai pour explorer l'ile d'Enggano, près de Sumatra, région entièrement inconnue au point de vue botanique.

Conférences

M. le Professeur Quintanilha, de Coïmbre, actuellement au Muséum National d'Histoire Naturelle de Paris, a fait à la Faculté des Sciences de l'Université de Paris, les 5 et 6 juin, deux conférences sur la génétique de la sexualité, et particulièrement sur ses remarquables travaux sur la sexualité des Agaricacés.

⁂

M. le Dr. I. Reichert, lors de son récent passage à Paris, a fait, le 8 juin, une conférence devant la Société Mycologique de France, sur les maladies de la Vigne en Palestine, et particulièrement sur les mycolithes et sur la phtyriose. Il a montré que ces deux maladies étaient dues au même champignon, isolé autrefois par Mangin et Viala sous le nom de *Bornetina Corium*, et en réalité rattachable aux Polyporés. Le 12 juin, devant la Société de Pathologie végétale de France, le Dr. Reichert a parlé des maladies des plantes en Syrie, en Palestine et au Liban.

Correspondance

M. Léon Radé, trésorier de la jeune Société Mycologique de l'Orne, qu'ont tout récemment fondée nos excellents collègues MM. André, Leboucher, Leclair, nous transmet d'intéressantes indications sur la découverte de l'Amanite Oronge (*Amanita Caesarea* Fr. ex Scop.) dans la région d'Alençon. Nous sommes heureux de les transcrire ici :

« L'été de 1934, particulièrement chaud, et les pluies abondantes du début d'août ont favorisé une poussée abondante de champignons qui ont fait leur apparition dès le 15 de ce mois en plaine, puis dans les taillis. Ces pluies provenant d'orages portaient, dans la région d'Alençon, davantage sur la forêt d'Ecouves que sur celle de Perseigne, qui ne fut pour ainsi dire pas touchée.

« Le 26 avril, en compagnie de M. Leroux, je découvrais à la Butte Chaumont, point culminant de la forêt d'Ecouves, deux Oronges dont l'une parfaitement développée et de dimensions remarquables : chapeau 22 cm. de diamètre, pied 24 cm. de hauteur, de 6 cm. d'épaisseur au maximum.

« Autrefois, M. l'abbé Letacq avait signalé ce champignon, à affinités méridionales, qui lui avait été apporté également de la Butte Chaumont, sans autre précision. En 1921, d'autre part, un Alençonnais avait rapporté à M. Bourneuf, pharmacien, cinq exemplaires d'Oronge ramassés à Chaumont.

« Je crois utile de donner sur la localité les quelques renseignements suivants :

« sol : primitif, éboulis de grès armoricains;

« bois : taillis mélangés et clairsemés comprenant des pins sylvestres, chênes, bouleaux, touffes d'ajoncs nains et bruyères;

« exposition : sud-sud-ouest, pente légère protégée par un rideau au Nord et Nord-Est.

« Les jours suivants, j'ai trouvé d'autres *Amanita Caesarea*, dont le nombre, au 15 septembre, atteignait une cinquantaine, dans un rayon de 2 kilomètres environ autour de la première localité, mais toujours sur le même terrain et dans la même orientation. Des fermiers, habitants de localités voisines, m'ont affirmé avoir rencontré ce même champignon aux mêmes endroits durant les années précédentes.

« Enfin, j'ai retrouvé la même espèce au début d'octobre dans une station plus fraîche.

« Nous pouvons en conclure que cette *Amanita* n'est pas aussi rare qu'on le prétend au nord de la Loire, et que, cette espèce étant surtout estivale, il lui faut des pluies d'août assez abondantes succédant à une forte chaleur. »

Nous ajouterons à l'intéressante communication de M. L. Radé que l'année 1935 a été exceptionnellement riche en Amanites des Césars aux environs de Paris, où cette espèce est d'ordinaire rare. Elle a été très fréquente en forêt de Rambouillet en août et septembre, et nous avons indiqué dans le *Supplément* de juin que M. Fouché, de Rambouillet, l'avait récoltée abondamment du 28 août au 13 octobre. Ce même champignon a figuré à l'exposition d'octobre du Muséum de Paris et il nous est parvenu également de la forêt de Sénart et de Fontainebleau. M. M. Lefèvre l'avait également récolté abondamment en forêt de Rambouillet, au début d'octobre 1933.

Il faut donc en déduire que l'*Amanita Caesarea* semble en voie d'extension vers le Nord, ou du moins qu'elle tend à se propager dans le bassin de Paris.

Centraalbureau de Baarn

Le Centraalbureau voor Schimmelcultures de Baarn (Hollande) est une fondation néerlandaise manifestant une activité internationale. Il vise à former une collection de cultures pures de champignons, provenant du monde entier, et qui, en ce moment, comprend plus de 5.000 souches. Ces cultures, dont la liste des espèces disponibles est publiée chaque année, sont distribuées dans le monde entier, formant autant de types vivants bien définis dont l'utilité est considérable pour les mycologues, les phytopathologistes, les médecins.

A l'occasion du sixième Congrès international de Botanique, en présence des difficultés financières actuelles du Bureau, les botanistes réunis décidèrent de lancer un appel en faveur de cette institution internationale.

Le Comité de la Fondation, sur l'initiative du Président van der Hœve et de l'active directrice du Centraalbureau, le Professeur J. Westerdijk, vient de créer la possibilité, pour les personnes privées et pour les groupements, de devenir donateurs du Centraalbureau. La contribution est de cinq florins par an pour les personnes et vingt-cinq florins pour les groupements. Les donateurs recevront un certificat et auront droit à la brochure donnant la liste annuelle des cultures. Les paiements français peuvent être faits par chèque postal Paris 80001, au nom du Secrétaire du Bureau à Baarn.

Un Comité français, comprenant MM. Foëx, Fron, R. Heim, Langeron, Lütz, Magrou et Maublanc, vient de se constituer sous la présidence de M. le Professeur A. Guilliermond, membre de l'Institut, dans le but de défendre, auprès des laboratoires et des savants français, l'institution de Baarn créée pour des besoins internationaux, et de lui venir en aide. Nous publierons dans notre prochain numéro le compte rendu des premières réunions tenues par ce Comité.

Un livre nouveau : « Le Connaisseur de Champignons ».

M. le Dr Guétrot vient de parachever, sous ce titre suggestif et nouveau, un ouvrage de 200 pages et 58 planches coloriées représentant 200 espèces environ, c'est-à-dire toutes celles que l'*amateur* doit connaître. Son ouvrage constitue donc le vrai — et le seul — Manuel du Mycophage, attendu depuis longtemps par tous ceux qui, sans connaissances scientifiques spéciales, ne voulant se servir que de leurs yeux et ne désirant pas devenir mycologues, ont cependant l'intention d'être des *connaisseurs* de champignons, c'est-à-dire, par des moyens très simples, très clairs ne demandant qu'un minimum d'effort intellectuel, posséder la certitude de ne pas s'empoisonner en mangeant les champignons qu'ils récoltent.

L'ouvrage est conçu, images et texte, sur un plan entièrement nouveau, basé sur une classification mycophagique, et non pas mycologique, mais en demeurant toujours, sous la simplicité calculée des mots, rigoureusement scientifique. Il est exécuté d'après une méthode complètement originale, dite « comparative visuelle », n'exigeant que l'emploi des yeux normaux, et qui consiste à enseigner, non par des *descriptions*, suivant le procédé habituel de tous les manuels de mycologie, mais toujours par des *comparaisons*.

Pour la première fois sont mis successivement *face à face*, sur la *même* page, chacun des champignons mortels ou dangereux *comparé* à son champignon-sosie comestible avec lequel on le confond toujours. Cette comparaison se fait d'abord par l'image où un jeu habile de perspective met en évidence tous les caractères essentiels, trop souvent oubliés, négligés ou mal figurés dans la plupart des ouvrages destinés aux mycophages et même aux mycologues, et que cependant il est nécessaire de *voir* pour reconnaître avec certitude chaque espèce de champignon. Ensuite, sur la page correspondante, face à l'image, un texte très court, très clair, rigoureusement méthodique, met d'abord en relief les 3 ou 4 caractères *essentiels* de chaque espèce, qu'il suffit de *lire* sur l'image après les avoir lus dans le texte, pour avoir toute certitude de bien connaître cette espèce, et par suite de ne pas la confondre avec une autre, mortelle ou dangereuse; puis accessoirement

sont notés quelques caractères *complémentaires*, pour confirmer la certitude.

L'ouvrage est divisé en trois grandes classes mycophagiques naturelles.

1° CHAMPIGNONS MORTELS (14 planches) représentant les trois champignons (*Amanita phalloides, A. verna, A. virosa*), causes de tous les empoisonnements, donc toujours *mortels*, chacun comparé, sur la *même* planche, au champignon-sosie comestible avec lequel on le confond. Pour la première fois, *A. phalloides* est représentée successivement sous toutes les couleurs de son chapeau, qui sont toujours à l'origine des fatales méprises.

2° CHAMPIGNONS DANGEREUX (16 planches) représentant, suivant la même méthode, d'abord *tous* les champignons vraiment dangereux, au nombre de huit, qui causent toujours des *intoxications* plus ou moins graves, mais exceptionnellement mortelles.

Ensuite sont représentés, par degré de plus en plus faible de nocivité, huit champignons seulement *nuisibles*, c'est-à-dire ne causant que des *indispositions*.

3° CHAMPIGNONS COMESTIBLES (18 planches), groupés par genres, ce qui constitue la vraie base aisément accessible au mycophage pour qu'il puisse se repérer facilement parmi les nombreuses espèces consommables.

En tout, cent champignons comestibles environ sont figurés. Une méthode très simple de *comparaison* permet de déterminer très facilement un nombre égal de champignons *semblables* à ceux figurés en images, soit un total de 200 champignons comestibles, c'est-à-dire tout ce que peut désirer le plus exigeant des mycophages.

L'œuvre sera présentée sous une forme typographique nouvelle, incluse dans un cartonnage très solide, format de poche.

L'ouvrage de M. le Dr Guétrot, qui sera publié sous le patronage de la *Revue de Mycologie*, comportera une édition française et une édition en langue allemande, qui paraîtront en octobre prochain, si le nombre des souscriptions est suffisant, sinon au printemps de 1937. Une édition en anglais, une autre en espagnol et une dernière en italien sont prévues, dans les mêmes conditions.

Prix de souscription *actuel* (modifiable selon les conditions économiques) :

Papier ordinaire (épais ou mince, au choix), 30 francs français ou 7 francs suisses, ou 7 RMk.

Papier de choix (couché ou analogue), 50 francs français, ou 12 francs suisses, ou 12 RMk.

Les personnes abonnées nominalement à la *Revue de Mycologie* auront droit à une réduction de 15 %.

Les souscripteurs peuvent, dès maintenant, envoyer à la Secrétaire de la *Revue de Mycologie*, Laboratoire de Cryptogamie du Muséum National, 16, rue de Buffon, Paris (5e), leur adhésion écrite équivalente à un engagement.

Le supplément N° 5 du 1er octobre 1936 contiendra :

La chronique anecdotique de M. Camille Fauvel, illustrée par Bessin;

La fin de l'article illustré de M. R. Heim sur les Volvaires;

Une étude d'ensemble sur les Russules, avec clé de détermination, par M. H. Romagnesi (avec dessins).

Le secrétaire général technique, gérant du Supplément : L. MÉRY.

Etablissements Busson, impr., 117, rue des Poissonniers, Paris (18e)